

Torskburgare med rotfruktspommes och currymajonnäs.



Ingridienser till 4 portioner:

600 gram ryggfilé av torsk.
4 stycken hamburgerbröd
4 blad romansallad
2 matskedar smör
1 tomat
1 gul lök
salt och peppar

Rotfruktspommes:

1 bakpotatis
2 stycken morötter
1/4 rotselleri
1 palsternacka
3 matskedar rapsolja
salt och peppar

Dressing:

- 2 deciliter majonnäs
- 2 deciliter hackad smörgåsgurka
- ½ matsked curry

Gör så här:

Rotfruktspommes.

Sätt ugnen på 200 grader.

Skala potatis och rotfrukterna, sen skär i stavar.

Lägg på plåt, ringla över rapsolja och avsluta med salt & peppar.

Rosta i ugn tills de är mjuka, ca 30 minuter.

Dressing:

Blanda ihop majonnäsen, hackade gurka och curry.

Torskburgare:

Panera fisken och stek torsken i smör i ca 3-4 min på varje sida.

Salta och peppra

Skiva tomaterna och den gula löken i fina skivor.

Rosta gärna bröden i ugnen.

Lägg ihop torskburgaren, börja med romansallaten, dressing, lökskivor, tomatskivor och avsluta med att lägga på ovansidan av brödet.

Servera med rotfruktspommes.

Smaklig spis